vinetur

# Nota Blu refuerza su oferta de verano entre Madrid y Marbella

El restaurante impulsa su carta mediterránea, la coctelería de autor y una nueva terraza en Sierra Blanca

jueves 25 de junio de 2026



Nota Blu New Brasserie ha puesto el foco en su propuesta de verano con una selección de platos frescos, una carta de cócteles de autor y la reciente apertura de su terraza en Marbella. El restaurante opera en el número 10 de la calle Claudio Coello, en Madrid, y en Sierra Blanca, en Marbella, dentro de la oferta de Casanis Group.

La propuesta gastronómica para los meses de calor se apoya en recetas ligeras y en producto fresco. Entre los entrantes, el establecimiento sitúa como referencias su ensalada de coliflor, la Fattoush y la ensalada de sandía y feta. La cocina está dirigida por Fabian Cangas, chef ejecutivo de Casanis Group, y la compañía señala que trabaja con productos de proximidad.

En la parte principal de la carta, Nota Blu New Brasserie incluye elaboraciones como el lenguado miso meunière, la lubina a la puttanesca y la lubina en croûte con champiñones duxelle y beurre blanc. También figura entre sus platos el bogavante azul gratinado. En los postres, el restaurante identifica como una de sus opciones más solicitadas el helado casero de pistacho y aove.

La oferta de bebidas ocupa otro lugar central en ambos locales. La coctelería lleva la firma de Colo Linari, con una carta que, según la empresa, se apoya en el producto, la creatividad, el equilibrio y la técnica. Entre los spritz aparecen Moulin Rouge, Vanity Fair y Velvet Blush. En el apartado de aperitivos se incluyen Clarified Sherry Mary, Dolce & Banana Negroni y Apple & Wasabi Martini. La selección se completa con cócteles como Paloma Enchilada, Brasil Smash, Oro Andino, Watermelon Mezcalita y Oaxaca Kiss.

En Marbella, la principal novedad de la temporada es la terraza recién inaugurada del local situado en Sierra Blanca. La empresa explica que este espacio traslada al exterior la línea estética del restaurante y mantiene su diseño orgánico. La terraza está rodeada de vegetación y cuenta con vistas al mar y a la montaña.

Nota Blu señala que ese nuevo espacio exterior prolonga la experiencia del restaurante con una combinación de música, coctelería y una carta mediterránea con influencia francesa. La decoración mantiene tonos crudos y blancos, junto a mesas de diseño, en línea con la identidad visual del establecimiento.

La marca forma parte de Casanis Group, grupo hostelero con más de 20 años de trayectoria. La compañía recuerda que su origen se sitúa en Casanis Bistrot, inaugurado en 2003, y que su cartera actual incluye, además de Nota Blu New Brasserie en Marbella y Madrid, una sede en el Four Seasons de Doha, así como Le Jade, La Plage Casanis y Mamzel en la Finca Besaya.

Casanis Group define su propuesta a partir de la calidad del producto, el servicio y una cocina de raíz mediterránea con influencia francesa. En esa línea se encuadra la oferta estival de Nota Blu New Brasserie, que este verano refuerza su presencia tanto en el centro de Madrid como en la Costa del Sol.